

# Folienkartoffeln mit Trüffel-Weinschaumsauce

Als Vorspeise oder Beilage.

## Zutaten Folienkartoffeln

- Pro Person 1 festkochende Kartoffel
- Butter
- Salz und Pfeffer
- Trüffelöl in Sprayflasche
- Frische Trüffel (wenn vorhanden)

## Zubereitung Kartoffeln

Kartoffeln schälen, auf Alufolie legen und mit reichlich flüssiger Butter einpinseln. Mit Pfeffer und Salz würzen. Folienkartoffel in eine ofenfeste Schale legen und zwei Stunden bei 80 Grad im Backofen garen. Dazwischen zwei bis dreimal mit Butter bepinseln.

Zum Servieren Kartoffel in eine Schale legen, die Trüffelrahmsauce über die Kartoffel geben. Pfeffer und Meersalz drauf. Mit etwas Trüffelöl besprayen und einige Scheiben Trüffel darauf hobeln. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.



## Zutaten Sauce

- 1 EL Schalotten fein geschnitten
- 1 EL Trüffelpaste
- 1 EL Butter
- 1 EL Olivenöl
- 1/2 dl trockener Weisswein
- 2.5 dl Vollrahm
- Salz und Pfeffer
- 40 g kalte Butter

## Zubereitung Sauce

Schalotten fein geschnitten, Trüffelpaste, 1 EL Butter und 1 EL Olivenöl kurz andünsten. Weisswein begeben. Köcheln und auf die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren. Rahm begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Pürierstab mixen.

Zum Binden der Sauce vor dem Servieren kalte Butter in kleinen Stücken mit dem Pürierstab einarbeiten. Nötigenfalls der Bindung mit etwas Maizena nachhelfen. Passt zu Fisch, Fleisch, Kartoffeln und Teigwaren.



Mit dieser Sauce kann man herrliche Speisen «erfinden».

Rezept: Jeremy Peyser, Hotel Feldbach, Steckborn